

CHÂTEAU MARJOSSE

PIERRE LURTON
PROPRIÉTAIRE & VIGNERON

Le Rouge 2022 de Marjosse valide une somme d'efforts engagés il y a déjà plusieurs années. Le millésime fut marqué par les extrêmes : une chape de chaleur et une exceptionnelle sécheresse ont jalonné tout l'été, éreintant. Néanmoins, nos sols argilo-calcaires ont permis une alimentation hydrique assez régulière permettant à la grande majorité de nos vignes de ne pas trop souffrir.

Les pluies de la mi-août ont redonné un nouveau souffle aux vignes, et la maturité des raisins fut stimulée en parallèle par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Ces conditions ont été primordiales pour garantir la pérennité du feuillage et atteindre une maturité optimale, sans blocage. Ainsi, la très belle surprise de ce millésime, que l'on croyait voir s'inscrire dans le droit fil des millésimes très mûrs comme 2003, fut la belle réserve d'acidité et de fraîcheur.

Ces vendanges furent des plus précoces à Marjosse (8 septembre les merlots, 4 octobre les cabernets sauvignons). L'assemblage se conforme au quatuor qui fait notre signature: merlot (75%), cabernet franc (10%), cabernet sauvignon (10%) et malbec (5%).

Chaque variété est récoltée et vinifiée séparément selon une démarche de sélection parcellaire afin de mettre en lumière la diversité des sols et gagner en précision pendant les assemblages. Nos raisins sont ramassés principalement le matin pour bénéficier de températures fraîches et réaliser des macérations pré-fermentaires à froid (4 à 5 jours) dans les meilleures conditions. Grâce à un parfait état sanitaire, nous avons pu vinifier nos meilleures parcelles sans soufre, afin d'optimiser au maximum nos intrants et mettre en valeur la pureté aromatique.

Pendant l'élevage, nous avons voulu préserver la typicité florale en refusant tout bois neuf, même si une partie de nos meilleurs lots subit une fermentation malolactique en barriques (grandes, de 400L, pour obtenir un boisé fondu et discret. L'autre partie est élevée sur lies fines en cuve béton.

Notes de dégustation:

La robe sombre ne trompe pas, nous sommes bien en présence d'un millésime dense. Le nez est frais, marqué par la mûre et relevées de notes fraîches, menthées. En bouche, les tanins bien que très présents sont déjà d'une texture soyeuse. La bouche est crémeuse, la palette aromatique dévoile des touches d'agrumes, d'orange amère. Un bel équilibre entre fraîcheur et alcool, ainsi que l'allonge en finale viennent signer le millésime.

Surface: 40 ha (sol argilo-calcaire)

Rendement : 40 hl/ha

Age moyen des vignes: 25 ans (75 ans pour les plus anciennes)

Densité de plantation : de 4000 à 7000 pieds/ha

Degrés alcooliques: 14.5% vol.

